



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAR KURABIYE

- 1 ay bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardağı hindistancevizi
- 3 orba kaşığı pudra şekeri

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine tereyağı, yoğurt, Hindistan cevizi ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu ilave ederek yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın ve önce yumurta akına sonra da pudra şekeri bulayarak tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın.

